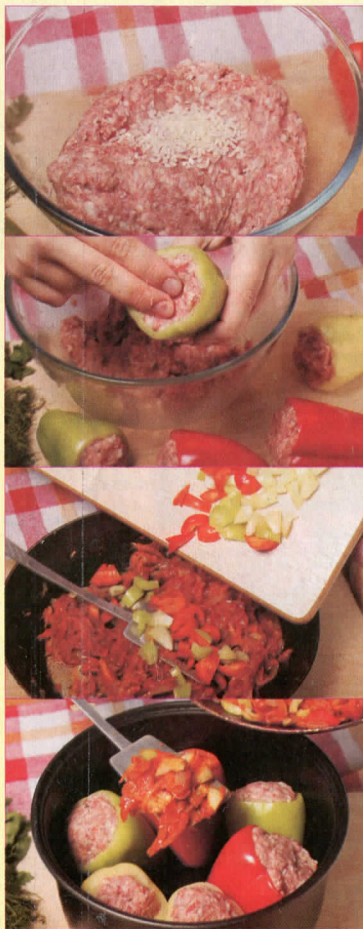


# ГОТОВИМ ВМЕСТЕ

## Фаршированный перец

6-8 сладких перцев, 600 г мясного фарша, 100 г риса, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. томатной пасты, растительное масло, соль, перец.

Фарш посолить, поперчить, перемешать, добавить рис и тщательно вымесить. У перцев срезать верхушки (отделить плодоножку, и верхнюю часть перца мелко нарезать), удалить семена, наполнить фаршем. Измельченный лук и тертую морковь пассеровать с томатной пастой, добавить измельченные верхушки перца. Фаршированный перец уложить в чашу мультиварки, сверху выложить зажарку, налить до половины мультиварки воды. Готовить в режиме «Тушение» 40-45 мин.



# МЯСНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛТИВАРКИ

12+

№ 25



СПЕЦВЫПУСКИ  
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ № 25  
ЧИТАТЕЛЕЙ

ISSN 2071-2537

14 025



9 772071 253005





## Закуска «Сезонное меню»

2 баклажана, 300 г мясного фарша, 1 помидор, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 150 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. растительного масла, соль.

Баклажаны разрезать вдоль пополам, удалить мякоть, посолить и оставить на 20 мин. Лук и помидор мелко нарезать, смешать с мякотью баклажанов. Фарш обжарить на масле 10-15 мин., добавить мякоть баклажанов с луком и помидором, пропущенный через пресс чеснок, мелко рубленую зелень и готовить еще 5-7 мин. Затем добавить майонез, перемешать, наполнить лодочки баклажанов, посыпать сверху тертым сыром, переложить их в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 20 мин. Выложить на блюдо, застеленное листьями салата, украсить веточками зелени и подать.

Специальный  
"Любимые рецепты читателей"  
№ 25, октябрь 2014 г.  
Учредитель - физическое лицо.  
Гл. редактор: Булатов А. А.  
Номер подписан в печать: 10.10.2014.  
Дата выхода в свет: 13.10.2014.  
Тираж: 6350 экз.  
Заказ № 3839

Подлинный индекс в каталоге  
"Почта России": 16588.  
Адрес редакции, издателя:  
606037, г. Дзержинск,  
ул. Петрищева, 35-12.  
Адрес для писем: 606007,  
Нижегородская обл.,  
г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии:  
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.  
Вид печати - офсетная.  
Газета зарегистрирована Федеральной  
службой по надзору в сфере связи и  
массовых коммуникаций.  
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ  
№ ФС 77-34696 от 24 декабря 2008г.

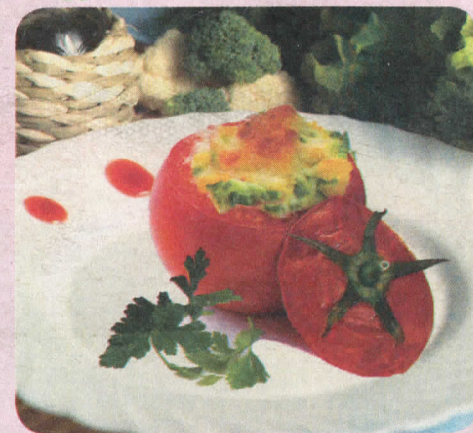
Цена свободная.

## Помидоры «Дебют»

4-5 помидоров, 500 г мясного фарша,  
1 луковица, 1 яйцо, растительное мас-  
ло, соль, перец.

Фарш смешать с тертым луком,  
рубленой зеленью, яйцом, солью и  
перцем.

У каждого помидора срезать «кры-  
шечку», чайной ложкой вынуть мя-  
коть. Смазать помидоры изнутри и  
снаружи маслом, немного посолить,  
плотно наполнить фаршем, закрыть  
«крышечкой» и поставить в чашу  
мультиварки. Готовить в режиме «Вы-  
печка» 45 мин. Подать как горячую за-  
куску.



## Холодец «От помощницы мультиварки»

800 г свиных ножек, 2 ч. л. соли, 1,2 л воды, 5 зубчиков чеснока, 1 лавровый лист.

Свиные ножки очистить, залить холодной водой и оставить на 2 ч. Затем пере-  
ложить в чашу мультиварки, залить водой и готовить в режиме «Тушение» 6 ч.  
Добавить мелко нарезанный чеснок, измельченный лавровый лист и готовить в  
том же режиме еще 1 ч. Затем установить режим «Подогрев» на 2 ч. Бульон про-  
цедить и слегка остудить. Ножки освободить от костей, мякоть мелко нарезать,  
уложить в форму, залить бульоном и убрать в холодильник до полного застыва-  
ния. При подаче нарезать порционными кусочками.

## Холодец «Праздничный»

1 кг говядины, 2 свиные ножки, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 8 горо-  
шин душистого перца, 1 лавровый лист, соль, зелень.

Мясо и ножки уложить в чашу мультиварки вместе с морковью и небчищен-  
ной луковицей. Добавить перец, лавровый лист, посолить по вкусу, залить все  
водой до верхней риски чаши мультиварки, закрыть крышку и установить режим  
«Тушение» на 6 ч. Затем мясо достать, в бульон положить пропущенный через  
пресс чеснок, закрыть крышку мультиварки и установить режим «Подогрев» на  
1 ч. Разобрать мясо на волокна, разложить по формочкам и залить процежен-  
ным бульоном.

Дать остыть и убрать в холодильник до полного застывания. При подаче на-  
резать холодец порционными кусочками и оформить зеленью.





Буженина «Ароматная»

### Буженина «Ароматная»

*500 г мякоти свинины, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сухих прованских трав, 4 зубчика чеснока, листья салата, соль.*

Смешать прованские травы с оливковым маслом, добавить соль по вкусу и слегка взбить венчиком. Мясо нашпиговать чесноком, натереть ароматным маслом и оставить мариноваться на 20 мин. Переложить в чашу мультиварки и установить режим «Тушение» на 1,5-2 ч. Остудить, убрать в холодильник на 3-4 ч., нарезать тонкими ломтиками, переложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

### Суфле «Невесомость»

*400 г мякоти телятины, 2 яйца, 3 ст. л. манки, 1 ст. молока, 50 г сливочного масла, 1 морковь, соль.*

В блендере измельчить морковь и мясо до однородности, добавить яйцо, манку, сливочное масло, все взбить, налить молоко, слегка посолить. Мясную массу выложить в смазанные маслом формочки, переложить на решетку для варки на пару, в чашу налить 2 ст. воды и готовить в режиме «Варка на пару» 30 мин. Готовое суфле вынуть из формочки, украсить по вкусу и подать.

### Мясной хлеб «На закуску»

*600 г мясного фарша, 100 г белого хлеба, 10 вареных перепелиных яиц, 2 луковицы, 3/4 ст. молока, 150 г шпината, растительное масло, специи.*

Хлебную мякоть замочите в молоке. Репчатый лук мелко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле в режиме «Выпечка». Затем к луку добавьте шпинат и готовьте еще 2 мин. в том же режиме.

Добавьте в фарш отжатый хлеб, хорошо перемешайте и влейте к нему 1/2 молока, в котором замачивался хлеб. Посолите, приправьте специями и еще раз перемешайте. Выложите на марлю половину фарша, аккуратно формируя ровный прямоугольник. В середину переложите обжаренную смесь из лука и шпината, распределяя ее по всей поверхности ложкой.

Вдоль прямоугольника сверху в одну линию уложите очищенные и отварные перепелиные яйца. Сверху выложите вторую часть фарша, заверните мясной хлеб плотно в отрез марли. В чашу мультиварки налейте 0,5 л воды, установите решетку для приготовления на пару, уложите в нее хлеб и готовьте 30 мин. Готовый хлеб нарежьте порционными кусочками, выложите на блюдо, украсьте по вкусу и подайте.

### Рулет «Столичный»

*1 свиная рулька, 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. луковой шелухи, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 4 горошины черного перца, 2 луковицы.*

Рульку отделить от кости, мясо отбить, натереть солью, перцем, тертым чесноком, свернуть плотно в рулет и перевязать нитками.

Для отвара: в чашу мультиварки положить луковую шелуху, лавровый лист, перец и лук, залить 1,5 л горячей воды и установить режим «Пароварка» на 15 мин. Затем положить рулет в чашу с отваром и установить режим «Варка» на 1,5-2 ч.

Готовый рулет остудить и убрать в холодильник на 2 ч. Затем удалить нитки, нарезать ломтиками, переложить на блюдо, оформить по желанию и подать.

### Грудинка «Пряная»

*1 кг грудинки, 1/2 ч. л. хмели-сунели, 1/2 ч. л. молотого красного перца, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, 1/2 ч. л. молотого кориандра, 1/2 ч. л. майорана, 4 зубчика чеснока, зелень, соль.*

Натереть грудинку солью, пряностями и пропущенным через пресс чесноком. Затем переложить в рукав для запекания, добавить измельченный лавровый лист и закрыть. В чашу мультиварки налить 1 л горячей воды, грудинку уложить на решетку, установить ее в чашу и готовить в режиме «Варка на пару» 1 ч. Остудить, вынуть из «рукава» и убрать в холодильник на 3 ч. Затем нарезать тонкими кусочками, переложить на блюдо, украсить веточками зелени и подать.



### Суп «От заботливой мамы»

600 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1,5 л куриного бульона, 200 г картофеля, 1 морковь, 1/4 ст. макарон, зелень, соль, перец.

Мясной фарш поперчить, посолить, взбить яйцо, перемешать и сформовать из него влажными руками фрикадельки. Бульон разогреть в мультиварке, положить нарезанные кубиками морковь и картофель и варить в режиме «Суп» до полуготовности. Затем всыпать макароны и варить в том же режиме 5 мин. Опустить в суп фрикадельки и варить еще 5 мин. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать зеленью и подать.



### Щи «Вкусный обед»

800 г мяса, 600 г квашеной капусты, 5 картофелин, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. сахара, приправа для супа, соль.

В чашу мультиварки положить капусту, залить 1/2 ст. воды и готовить в режиме «Тушение» 1,5 ч. Мясо нарезать порционными кусочками. Тушеную квашеную капусту достать из чаши мультиварки. Мясо и целые очищенные картофелины положить в чашу, залить водой и готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Затем картофель вынуть, размять в пюре, вернуть в чашу, добавить капусту, томатную пасту, приправу для супа, нарезанную зелень, сахар, посолить и варить в режиме «Тушение» еще 1 ч. Затем готовить в режиме «Подогрев» еще 30 мин. Готовые щи разлить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью, полить сметаной и подать.

### Щи «Знатные»

600 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 помидор, 1 морковь, 3 ст. л. растительного масла, соль, зелень, специи.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, перец и помидоры нарезать небольшими кусочками, выложить все в чашу мультиварки и готовить в режиме «Жарка» 5 мин.

Затем добавить цельный кусок мяса, нарезанный брусочками картофель, посолить, залить водой и готовить в режиме «Суп» 2 ч. За 30 мин. до окончания варки добавить нашинкованную капусту и лавровый лист. Мясо вынуть и нарезать небольшими кусочками.

Готовые щи разлить по тарелкам, положить в каждую кусочки мяса, рубленый чеснок, зелень, сметану и подать.

### Суп «Харчо»

500 г мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 ст. риса, 3 картофелины, соль, перец, специи по вкусу, зелень, лавровый лист, растительное масло, чеснок.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, картофель - кубиками, лук, помидоры и болгарский перец мелко нарежьте, морковь натрите на терке. На растительном масле обжарьте мясо в режиме «Выпечка» 20 мин., а затем с интервалом в 5 мин. добавьте лук, морковь, перец и помидоры. Обжарьте все вместе с мясом, периодически помешивая, в том же режиме. Положите промытый рис и картофель, поперчите, добавьте специи, налейте воду и варите в режиме «Тушение» 1-1,5 ч.

За 15 мин. до готовности посолите.

Добавьте зелень, лавровый лист и оставьте в режиме «Подогрев» на 10 мин.

Перед подачей добавьте в каждую тарелку с супом пропущенный через пресс чеснок по вкусу.

### Солянка «Мясной пир»

300 г вареной говядины, 300 г мясных продуктов (ветчины, сырокопченой колбасы, окорока), 3 соленых огурца, растительное масло, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, 100 г маслин, 1 лимон, укроп, сметана, соль, перец.

Мясо и соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, мясные продукты - мелкими кубиками, лук порубить. В чашу мультиварки влить масло, добавить лук, мясные продукты и жарить в режиме «Выпечка» 15 мин. Затем добавить огурцы и томатную пасту, перемешать и готовить в том же режиме еще 15 мин. Влить воду, добавить соль, перец по вкусу и лавровый лист и поставить на режим «Тушение» на 40 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам, добавить ломтик лимона, маслины, укроп, сметану и подать.

### Суп «Грибной аромат»

300 г свиного фарша, 200 г грибов, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, соль, перец, растительное масло, зелень.

Фарш посолить, поперчить, перемешать и сформовать фрикадельки. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить фрикадельки и обжарить с двух сторон в режиме «Жарка». Затем добавить нарезанные кубиками лук, грибы, морковь и готовить в том же режиме 5 мин. Влить 2,5 л горячей воды, добавить нарезанный кубиками картофель и установить режим «Тушение» на 20 мин. Посолить, поперчить по вкусу и оставить на 10 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью.





Борщ «Классический»

### Борщ «Классический»

*400 г говядины, 500 г капусты, 200 г свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 80 г томатной пасты, 1 зубчик чеснока, 2 л воды, зелень, соль, специи.*

Мясо вместе с луком, свеклой, морковью, капустой и картофелем нарезать соломкой, чеснок и зелень порубить. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи, томатную пасту, перемешать и варить в режиме «Суп» 1,5 ч. При подаче полить сметаной и посыпать измельченной зеленью.

### Суп «Фасолинка»

*500 г говядины, 1 б. конс. фасоли, 2 луковицы, 1 морковь, 4 картофелины, 2,5 л воды, соль, специи, зелень.*

Мясо нарежьте кусочками, лук порубите, морковь натрите на крупной терке. Сложите все в чашу мультиварки и обжарьте в режиме «Выпечка» 10 мин. Затем залейте водой и готовьте в режиме «Варка» 2 ч. Добавьте нарезанную брусочками картошку, специи, соль и варите 1 ч. в режиме «Тушение». За 10 мин. до окончания режима добавьте отцеженную от жидкости фасоль. При подаче посыпьте рубленой зеленью.

### Суп «Советский»

*1 кг бараньей грудинки, 2 картофелины, 2 луковицы, 3/4 ст. риса, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. томатной пасты, 3 помидора, 6 черносливин, соль, красный и черный молотый перец, сметана, кинза, петрушка, растительное масло.*

Лук измельчить, мясо нарезать порционными кусками, положить в чашу мультиварки, залить 3 л подсоленной воды, довести до кипения в режиме «Варка», затем переключить на режим «Тушение» и готовить 2 ч. Картофель нарезать мелкими кубиками, положить в кипящий бульон и варить 10 мин. Затем всыпать рис и разрезанные пополам черносливины, перемешать и варить еще 10 мин. Помидоры мелко нарезать и спассеровать вместе с томатной пастой на растительном масле. Снять с огня, положить пропущенный через пресс чеснок и перемешать. Томатно-чесночную смесь положить в бульон и готовить в режиме «Подогрев» 15 мин. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, посыпать рубленой зеленью, полить сметаной и подать.

### Суп «Шурпа»

*1 кг говяжьей грудинки, 1 кг говядины на кости, 1,5 кг картофеля, 1 репа или редька, 2 моркови, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 разноцветных болгарских перца, 4 помидора, 1 яблоко, зелень, соль, сахар, черный молотый перец.*

Мясо нарезать крупными кусочками, репчатый лук измельчить, положить в чашу мультиварки, залить водой, довести до кипения в режиме «Варка», снять пену и готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Очищенную репу или редьку разрезать на четыре части, поддержать в холодной воде для устранения горечи. Морковь крупно нарезать, перец - полосками, зелень порубить. Подготовленные овощи и целое яблоко положить в бульон, добавить соль, сахар и молотый перец по вкусу и варить в том же режиме еще 40 мин. Очищенный картофель выложить на решетку для варки на пару и поместить в мультиварку до конца приготовления шурпы. По окончании варки всыпать в шурпу измельченный зеленый лук и готовить в режим «Подогрев» 20 мин. В тарелки положить картофель, залить супом, посыпать рубленой зеленью и подать.

### Суп «Осенняя палитра»

*400 г вырезки говядины, 300 г тыквы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 л воды, лавровый лист, соль, перец.*

Говядину нарезать соломкой, тыкву очистить от кожуры и семян и натереть на мелкой терке. Картофель и лук нарезать маленькими кубиками, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные овощи и мясо выложить в чашу мультиварки, добавить 1-2 лавровых листочка, посолить и поперчить по вкусу и готовить в режиме «Варка» 2 ч. Готовый суп разлить по тарелкам и подать.





**Свинина под клюквенно-мятным соусом**

### Свинина под клюквенно-мятным соусом

2 кг мякоти свинины, 1,5 кг картофеля, 1 головка чеснока, 1/3 ст. оливкового масла, 3 ст. л. томатной пасты, соль, черный перец, куркума.

Соус: 200 г клюквы, веточки мяты, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. оливковое масло, 1/2 ст. сухого белого вина.

Чеснок растереть в ступке с солью, добавить масло, перец, куркуму, перемешать с томатной пастой. Полученной смесью обмазать порционные куски мяса.

Поставить мясо в холодильник на 2-3 ч. Картофель разрезать пополам, посолить, поперчить, выложить в чашу мультиварки, сверху положить мясо и готовить в режиме «Выпечка» 1,5 ч.

Готовое блюдо выложить в порционные тарелки. Каждый кусок мяса сдобрить клюквенным соусом и подать.

Для соуса: растереть в ступке клюкву вместе с мятой и сахаром. В сотейнике разогреть масло, влить вино, добавить клюкву, довести до кипения, снять с огня и остудить.

### Телятина «Ворожея»

1,5 кг мякоти телятины, 300 г вишни без косточек, 150 г сливочного масла, 1/3 ст. вишневого сока, 30 г панировочных сухарей, соль, перец, корица.

Мясо разрезать на 3 куска, натереть смесью соли, перца и корицы. В глубокие разрезы поместить вишни без косточек, добиваясь, чтобы ягоды располагались в середине куска.

Каждый кусок напигованного мяса плотно обернуть пищевой пленкой, формуя шар, опустить его в чашу с кипящей водой и готовить в режиме «Тушение» 1 ч.

Каждый кусок разрезать пополам, полить сухарным соусом (панировочные сухари, обжаренные при небольшом нагреве на сливочном масле). Оставшееся масло растопить, смешать с вишневым соком, добавить немного соли и корицы и подать к мясу.

### Свинина «Пивная вечеринка»

500-600 г свинины, 1,5 ст. светлого пива, 2 небольших луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Лук и чеснок мелко нарезать, свинину нарезать кубиками. Лук и чеснок выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и готовить в режиме «Выпечка» 10 мин. до золотистого цвета. Затем добавить мясо, перемешать и готовить 5 мин. в том же режиме.

Влить пиво, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 1 ч.

Подать с картофельным пюре, гречкой или рисом, посыпав мелкорубленной зеленью.

Вместо пива можно использовать белое сухое вино - придаст дополнительный аромат и смягчит мясо.

### Гуляш «Радуга»

По 2 красных, желтых и зеленых болгарских перца, 6 помидоров, 600 г мякоти телятины, 2 ст. л. муки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Измельченный лук обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» 15 мин. при закрытой крышке, периодически помешивая. Мясо нарезать крупными кубиками, посолить, затем обвалять в муке, выложить в чашу и готовить еще 15 мин. в этом же режиме.

Приправить по вкусу и готовить в режиме «Тушение» 1 ч.

Добавить ошпаренные и протертые через сито помидоры без кожицы, лавровый лист и нарезанные полукольцами, очищенные от семян перцы и готовить в том же режиме еще 1 ч.



### Шашлык «Вкусный ужин»

*1 кг мякоти говядины, 3 луковицы, 1 пучок кинзы, 1/2 ст. красного сухого вина, 1/2 ст. томатного сока, 2 зубчика чеснока, 10 г перца чили, соль, сушеный базилик, паприка, чёрный молотый перец, красный перец, кориандр.*

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук – кольцами, зелень порубить, все соединить, добавить все специи, соль и перемешать.

Влить вино и томатный сок, снова перемешать и убрать в холодильник на 3 ч. Затем положить мясо вместе с маринадом в чашу мультиварки и готовить в режиме «Тушение» 45 мин. Через 30 мин. приготовления открыть крышку и перевернуть кусочки мяса. Готовые кусочки мяса нанизать на деревянные шпажки, украсить веточками зелени и подать с кетчупом, горчицей или сметанным соусом.

### Рисовая лапша с мясом

*200 г рисовой лапши, 300 г говядины, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 50 г замороженного горошка, 100 г стебля сельдерея, 5 ст. л. соевого соуса, 2-3 зубчика чеснока, растительное масло, оливковое масло, молотый имбирь, сушеный базилик.*

Говядину нарезать средними кубиками, посолить и поперчить. Сельдерей нарезать соломкой, морковь – полукружочками. Мясо и овощи выложить в чашу мультиварки с разогретым маслом и жарить в режиме «Выпечка», затем добавить щепотку имбиря, горошек, базилик, чеснок, рисовую лапшу, влить кипящую воду и готовить в режиме «Плов».

После чего добавить в мультиварку соевый соус и оливковое масло, перемешать и посыпать измельченным зеленым луком.

### Мясо в слоеном тесте по-дарницки

*500 г мякоти свинины, 500 г слоеного дрожжевого теста, 2 луковицы, 3 соленых огурца, 20 г сливочного масла, соль, специи.*

*Соус: 30 г соевого соуса, 1 ч. л. сухой горчицы, 3/4 ст. 20% сливок.*

Мясо нарезать полосками, выложить в чашу и готовить в режиме «Жарка» 10 мин.

Лук нарезать полукольцами, добавить к мясу, посолить, всыпать специи, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Тесто раскатать, разрезать на квадратики, выложить на каждый мясо и нарезанные соломкой огурцы, сформовать треугольники, переложить в смазанную маслом чашу и готовить в режиме «Выпечка» 35 мин. Затем смазать яйцом и выпекать еще 10 мин. Подать с соусом.

Для соуса: развести водой сухую горчицу 1:1, добавить сливки, соевый соус и тщательно размешать.

### Ленивые голубцы «В овощной шубке»

*600-700 г мясного фарша, 3 моркови, 1 небольшой кочан капусты, 1 большая луковица, 2 помидора, 1 ст. сметаны, 150-200 г вареного риса, 150 г сыра, специи, майонез, растительное масло.*

Лук нарезать мелкими кубиками, морковь и очищенные от кожицы помидоры натереть на крупной терке, капусту тонко нашинковать. К фаршу добавить рис, сметану, специи и тщательно перемешать. В смазанную маслом чашу выложить подготовленные овощи, смазать майонезом, положить фарш, снова овощи, смазать майонезом, посыпать специями, тертым сыром и готовить в режиме «Мультиповар» 35 мин.

### Кролик в сливках

*1 кролик (1-1,2 кг), 1 большая луковица, 1 морковь, сушеный тимьян, 2 ст. 33% сливок, 500 г шампиньонов, соль, растительное масло.*

Кролика разрезать на порционные кусочки, обжарить на масле и переложить в чашу мультиварки.

Морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами и спассеровать все на масле до золотистого цвета. Шампиньоны нарезать пластинками и также обжарить на масле.

Добавить пассеровку и грибы к кролику, посыпать тимьяном, посолить, влить сливки и готовить в режиме «Выпечка» 40 мин. Подать с картофельным пюре, украсив веточками зелени.

### Котлеты «Без спешки»

*300 г мясного фарша, 1 яйцо, 1 кусочек белого хлеба, 1/2 кабачка, 1 луковица, соль, перец.*

Кабачок натереть на крупной терке, лук порубить, мякоть хлеба размочить в молоке и отжать. В мясной фарш добавить яйцо, кабачок, лук, хлеб и соль с перцем. Тщательно перемешать, влажными руками сформовать котлеты, выложить в чашу мультиварки с растительным маслом и готовить в режиме «Жарка» с двух сторон, по 10 мин. с каждой.







Фрикадельки в сметане

### Фрикадельки в сметане

200 г вареного риса, 500 г говяжьего фарша, 1 луковица, специи, соль, перец.

Заливка: 1 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. молока.

В фарш добавить мелко нарезанный лук, рис, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать из фарша влажными руками шарики размером с грецкий орех, выложить в чашу, влить заливку и готовить в режиме «Мультиповар» 20 мин. Подать с картофельным пюре, гречкой или макаронами.

Для заливки: смешать сметану с майонезом и молоком.

### Мясо «Телячьи нежности»

400 г телятины, 1 морковь, 1 луковица, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. лимонной цедры, 2 ст. л. белого вина, 1 ч. л. сухого или 1 пучок свежего тимьяна, соль, перец, растительное масло.

Телятину нарезать средними кусочками и обжарить на сковороде 4-5 мин. Морковь нарезать тонкими брусочками, лук - тонкими четвертькольцами. Обжаренную телятину переложить в чашу мультиварки, добавить морковь с луком, влить 1 ст. воды, цедру лимона, сок лимона, соль, перец, вино и готовить, периодически перемешивая, в режиме «Выпечка» 40 мин. Затем переключить мультиварку в режим «Тушение» и готовить еще 1 ч. Подать с картофельным пюре, макаронами или гречкой.

### Свинина «Кушать подано»

200-300 г нежирной свинины, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 300 г шампиньонов, 1/2 б. оливок, 1/2 ст. белого сухого вина, соль, перец.

Свинину нарезать средними кубиками, выложить в кастрюлю, залить вином, добавить соль, специи и оставить мариноваться на ночь. Картофель нарезать крупными кубиками, морковь - тонкими кружочками, лук - тонкими четвертинками колец, оливки - колечками, грибы - крупными кусочками. Промаринованную свинину выложить в чашу мультиварки, добавить лук и обжарить в режиме «Выпечка» 10 мин. К мясу добавить грибы и готовить 5-7 мин. в том же режиме. Через 7 мин. добавить картофель с морковью, соль и перец по вкусу, перемешать и готовить 12-15 мин.

Добавить оливки и готовить в режиме «Подогрев» 15 мин.

### Индийское карри в мультиварке

300 г куриного филе, 1/4 ст. 10% сливок, 1/4 ст. молока, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. карри, 1/2 ч. л. молотого кумина, 1 ст. л. муки, 50 г натурального йогурта, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. куриного бульона, 1/4 ст. яблочного сока, имбирь, соль, перец, растительное масло.

Чеснок, корень имбиря и лук измельчить, куриное филе нарезать небольшими кусочками.

Налить растительное масло в мультиварку, выложить лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Затем добавить чеснок, порошок карри, кумин и имбирь, перемешать и обжарить еще 1-2 мин. Добавить муку, йогурт, бульон, сок и томатную пасту, перемешать, довести до кипения и готовить в режиме «Тушение» 30 мин. Затем выложить курицу, перемешать и готовить еще 30-40 мин. Добавить в карри сливки, молоко, размешать и готовить 10-15 мин. в том же режиме. Подать с рассыпчатым рисом, посыпав мелко рубленой петрушкой.

### Жаркое «Деревенское меню»

500 г говядины, 2-3 болгарских перца, 2-3 картофелины, 1 морковь, 2 луковицы, 3 ст. л. томатной пасты или 1 помидор, соль, перец, паприка, майоран, тмин, сливочное масло.

Говядину нарезать небольшими кусочками, морковь, картофель и болгарский перец - крупными квадратами, лук - тонкими кольцами. В чашу мультиварки положить кусочек сливочного масла, выложить говядину, морковь, лук и обжарить в режиме «Выпечка».

Добавить по щепотке тмина, паприки и майорана и жарить до золотистого цвета мяса. Затем добавить болгарский перец, разведенную водой томатную пасту и готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Затем добавить картофель и готовить в том же режиме еще 40-50 мин.





**Фрикадельки «Для домашних»**

### Фрикадельки «Для домашних»

*600 г мясного фарша, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. перемолотых геркулесовых хлопьев, 4 ст. л. лечо.*

Лук и чеснок измельчить, добавить в фарш вместе с хлопьями, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Сформовать из фарша влажными руками фрикадельки и готовить в режиме «Выпечка» по 4 мин. с каждой стороны. Добавить лечо и готовить в режиме «Мультиповар» 15 мин. Подать с картофельным пюре или рассыпчатым рисом.

### Свинина «Хит»

*500-600 г свинины, 0,5 л горячего молока, цедра 1 лимона, 2-3 зубчика чеснока, 2-3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. семян кориандра, 1/4 ч. л. черного молотого перца, соль.*

В ступке растереть кориандр, перец и соль, полученной смесью натереть свинину.

В чашу мультиварки налить растительное масло, добавить сливочное масло, положить чеснок и готовить в режиме «Выпечка» 10 мин. Затем добавить мясо, цедру лимона, влить молоко и готовить в режиме «Тушение» 2,5 ч. Подать с картофельным пюре.

### Пирог «Богатырский»

*Тесто: 1,5 ст. муки, 1 ст. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей.*

*Начинка: 300 г мясного фарша, 1 луковица, 2 ст. л. воды, соль, перец.*

Для теста: смешать все ингредиенты, накрыть тесто полотенцем и оставить на 30 мин. в теплом месте.

Для начинки: к фаршу добавить измельченный лук, перец, соль, воду и тщательно все перемешать.

Дно чаши мультиварки смазать растительным маслом. Тесто разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт, выложить в чашу, формируя бортики. Выложить равномерным слоем начинку, накрыть оставшимся тестом, защипать края и готовить в режиме «Подогрев» 20 мин. Затем включить режим «Выпечка» и готовить 65 мин. Затем пирог перевернуть и готовить в том же режиме еще 20 мин.

### Пирожки «Улетные»

*Тесто: 1,5 ст. молока, 1 яйцо, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 1 кг муки.*

*Начинка: 700 г мяса, 2 луковицы, растительное масло, соль.*

Для теста: в миску влить молоко и добавить дрожжи, сахар, размешать, добавить 1 ст. муки и перемешать. Миску затянуть пленкой и поставить в теплое место на 40 мин. Затем добавить яйцо, соль и растительное масло, перемешать, всыпать 1 ст. муки, снова перемешать, вновь затянуть миску пленкой и оставить еще на 40-45 мин.

Для начинки: мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить фарш, посолить и жарить 10 мин., помешивая.

Тесто вымесить, разделить на несколько частей, раскатать каждую в лепешку, положить начинку и сформовать пирожки. В чашу мультиварки выложить пирожки и выпекать в режиме «Выпечка» с двух сторон до румяности.

### Пицца «Ленивая»

*1/2 батона, 4 яйца, 300 г мясного фарша, 1 ч. л. растительного масла, 1 помидор, 100 г сыра, соль, перец, паприка.*

Батон нарезать мелкими кусочками. Яйца взбить с солью и смешать с хлебной основой.

Чашу мультиварки смазать маслом и выложить на дно хлебную основу. Мясной фарш смешать с солью, перцем и паприкой, выложить на хлебную основу и прижать.

Помидор нарезать кубиками, выложить поверх фарша, посыпать тертым сыром и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.





Пирог «Удачный»

### Пирог «Удачный»

400 г мясного фарша, 200 г грибов, 3 картофелины, 5 ст. л. муки, 2 луковицы, 3 яйца, 250 г сметаны или майонеза, 1 ч. л. соды, 50 г сыра, зелень, растительное масло, соль.

Грибы нарезать ломтиками, обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанный лук, фарш, посолить по вкусу и готовить 7 мин. Картофель натереть на крупной терке. Яйца взбить миксером, добавить майонез, муку и соду и перемешать. Выложить 1/3 теста в смазанную маслом чашу, затем положить картофель, фарш, зелень, посыпать тертым сыром, вылить оставшееся тесто и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

### Пирог «Купеческий»

**Тесто:** 50 г сливочного масла, 3 ст. л. воды, 1 яйцо, 1 ст. муки, соль.

**Начинка:** 300 г вареного мяса, 300 г грибов, 1 луковица, растительное масло.

**Заливка:** 1 ст. 33% сливок, 2 яйца, 150 г сыра, соль, перец.

Сливочное масло порубить ножом, добавить муку, яйцо, соль, холодную воду и перемешать. Готовое тесто убрать на 40 мин. в холодильник.

Для начинки: мясо мелко нарезать, грибы - пластинками, лук измельчить. Лук спассеровать на масле, затем добавить грибы, обжарить до испарения жидкости и остудить.

Для заливки: смешать яйца и сливки, посолить, поперчить, добавить тертый сыр и перемешать.

Чашу мультиварки смазать маслом, выложить тесто, распределить начинку, полить заливкой и готовить в режиме «Выпечка» 1,5 ч.



### Пирог «Крестьянский»

500 г белокочанной капусты, 300 г мясного фарша, 1 луковица, 3 яйца, 1/2 ст. сметаны, 6 ст. л. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, соль.

Капусту мелко нашинковать и смешать с фаршем.

Взбить 2 яйца, добавить муку, разрыхлитель и перемешать до однородности. В смазанную чашу мультиварки вылить половину получившегося теста, сверху выложить фарш с капустой и залить его оставшимся тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 40 мин. с одной стороны.

Затем перевернуть пирог и готовить еще 20 мин. в том же режиме.

## ПОДПИСКА по каталогу «Почта России»



**ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ** для  
**ЧИТАТЕЛЕЙ** ПРАЗДНИКОВ  
и БУДНЕЙ

68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



Подписной  
индекс: **16588**

**+** ПРИЛОЖЕНИЕ  
специальные выпуски

